



## Gâteau de riz orange, noisette

**Préparation : 30 minutes**

**Pour 10 petits moules à dariole :**

- 180 g de riz spécial dessert
- 1 litre de lait végétal noisette
- 50 g de sucre
- une pincée de sel
- 40 g d'écorces d'orange confites
- 2 oeufs
- 100 ml de caramel liquide

**Le caramel liquide (recette de Mariannick Laurent):**

- 250g de sucre
- 15 cl d'eau
- 1 càc de vinaigre blanc

Dans une casserole, verser le sucre, le vinaigre et 5 cl d'eau. Porter à ébullition. Ne surtout pas remuer avec une cuillère. Ne pas toucher (on peut légèrement remuer la casserole de temps en temps).

Lorsque le caramel a une couleur ambrée (mais pas marron foncé, sinon il est amer), ôter la casserole du feu et verser les 10 cl d'eau restant. On peut en mettre un peu plus pour un caramel plus liquide. Attention aux éclaboussures, c'est bouillant !

Remettre sur le feu en remuant la casserole. Eteindre le feu dès que l'ébullition est atteinte.

Laisser refroidir. Mettre dans un bocal à confiture.

**Le riz au lait végétal :**

Faire bouillir 1,5 litre d'eau légèrement salée et jeter le riz. Laisser cuire 3 minutes et égoutter.

Porter le lait végétal à ébullition et ajouter le riz égoutté, ainsi que l'écorce d'orange confite finement émincée. Laisser cuire à feu doux pendant 30 minutes environ.

Ajouter le sucre 2 minutes avant la fin de la cuisson.

Battre deux oeufs en omelette et incorporer au riz.

Beurrer 10 petits moules à dariole et verser deux càs de caramel liquide au fond de chaque moule. Remplir les moules de riz au lait.

Enfourner pour 20 minutes à 180°. Laisser refroidir. Passer la lame d'un couteau sur le bord des moules et démouler le gâteau de riz juste avant de servir. Napper de caramel.